

Σας υποβάλλουμε συννημένα τις παρατηρήσεις μας που θεωρούμε ότι, προς εξασφάλιση της ποιότητας των παρεχομένων υπηρεσιών, θα πρέπει να συμπεριληφθούν στις τεχνικές προδιαγραφές του έργου.

Ο υποψήφιος Ανάδοχος θα πρέπει να αποδεικνύει και να τεκμηριώνει επαρκώς, με ποινή αποκλεισμού, την τήρηση των παρακάτω ελαχίστων προϋποθέσεων συμμετοχής, υποβάλλοντας ηλεκτρονικά τα σχετικά δικαιολογητικά και λοιπά στοιχεία εντός του (υπο)φακέλου Δικαιολογητικά Συμμετοχής – Τεχνική Προσφορά.

1. Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για τη διαχείριση της ποιότητας σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 9001.
 2. Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για την Υγιεινή και ασφάλεια σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο OHSAS 18001.
 3. Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για τη Διαχείριση της Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000.
 4. Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης ISO 14001.
- Όλα τα παραπάνω πιστοποιητικά (1,2,3,4) πρέπει να είναι στο θεματικό πεδίο των Υπηρεσιών Εστίασης ή/και της Προετοιμασίας, παρασκευής διανομής γευμάτων ή/και υπηρεσιών Catering.

Η Επιτροπή κάνει αποδεκτή την παραπάνω παράγραφο και την ενσωματώνει στις Ενιαίες Προδιαγραφές - Υποχρεώσεις αναδόχου παροχής προσωπικού εστίασης (μαγειρεία – διανομή φαγητού)

Επαγγελματική Εμπειρία

Κατάλογο στον οποίο αναφέρονται τα κυριότερα έργα που ολοκλήρωσαν τα 5 (πέντε) τελευταία έτη, σε δημόσια Νοσοκομεία άνω των 250 κλινών, στον οποίο θα γίνεται μνεία στον αποδέκτη των υπηρεσιών, για τον οποίο εκτελέστηκε το έργο, στην συνοπτική περιγραφή του έργου, στην ημερομηνία ολοκλήρωσης του έργου, στον προϋπολογισμό του και στη συνάφεια του με το αντικείμενο του έργου του παρόντος διαγωνισμού. Προς απόδειξη των ανωτέρω, θα προσκομίζονται έγγραφα από τους φορείς στους οποίους παρείχαν τις υπηρεσίες (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης)

Διασφάλιση Ποιότητας κατά την Εκτέλεση του Έργου

- Εκπαίδευση Προσωπικού (πιστοποίηση από ΕΦΕΤ- πιστοποίηση HACCP)
- Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στο χώρο εργασίας
- Περιβαλλοντική Προστασία

ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΟΥ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

A.1.Απαραίτητα Προσόντα για τους Μαγείρους: Πτυχίο ή Δίπλωμα ή Βεβαίωση σπουδών, ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης, αντίστοιχο των ΙΕΚ ή Ε. Ε. Σ. και με αντίστοιχη προϋπηρεσία σε φορέα ή εταιρεία μαζικής εστίασης, για δύο έτη τουλάχιστον και

A.2.Απαραίτητα Προσόντα για τους Εργάτες - τριες Μαγειρείου, τίτλο υποχρεωτικής εκπαίδευσης, χωρίς προϋπηρεσία.

A.3. Όλο το προσωπικό που θα διατεθεί στο Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. (Μάγειροι & Εργατικό προσωπικό) θα πρέπει να έχει περάσει την εκπαίδευση του ΕΦΕΤ σε θέματα «Κανόνων ορθής Υγιεινής Πρακτικής» και να φέρουν βεβαίωση της εταιρείας παροχής εκπαίδευσης ή πιστοποίηση του ΕΦΕΤ ως χειριστές τροφίμων.

Η Επιτροπή από τα παραπάνω, κάνει αποδεκτές και ενσωματώνει διαμορφωμένες στις Ενιαίες Προδιαγραφές, τις παρακάτω φράσεις των παρατηρήσεων της εταιρείας:

- από την ενότητα **ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΟΥ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ** και από την παράγραφο **A.1.** την φράση «με αντίστοιχη προϋπηρεσία σε φορέα ή εταιρεία μαζικής εστίασης, για δύο έτη τουλάχιστον».
- από την ενότητα **ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΟΥ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ** και από την παράγραφο **A.3.** την φράση «Όλο το προσωπικό (Μάγειροι & Εργατικό προσωπικό) θα πρέπει να έχει περάσει την εκπαίδευση του ΕΦΕΤ σε θέματα «Κανόνων ορθής Υγιεινής Πρακτικής – Πιστοποίηση HACCP» και να φέρουν βεβαίωση της εταιρείας παροχής εκπαίδευσης ή πιστοποίηση του ΕΦΕΤ ως χειριστές τροφίμων».

Τεχνική και Χρηματοοικονομική Ικανότητα

- Περιγραφή του συνόλου των δραστηριοτήτων του προσφέροντος
- Παρουσίαση του συνόλου του κύκλου εργασιών του προσφέροντος από τις τρεις (3) προηγούμενες του έτους διενέργειας του διαγωνισμού οικονομικές χρήσεις.
- Κάθε άλλο στοιχείο που τεκμηριώνει την επάρκεια του προσφέροντος για την εκπόνηση του Έργου.

Η Επιτροπή κάνει αποδεκτή την παραπάνω παράγραφο και την ενσωματώνει στις Ενιαίες Προδιαγραφές - Υποχρεώσεις αναδόχου παροχής προσωπικού εστίασης (μαγειρεία – διανομή φαγητού)